Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 3 (1781)
Heft: 37

Artikel: Erfordernisse eines guten Kellers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-544034

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

und Wasser an einen warmen Ort, wo es nach 48 Stunden säuren wird. Von diesem Sauerteige kann man jedesmal etwas zum neuen Backen aufheben; man kann auch Sauerteig vom Becker dazu nehmen. Wenn man backen will, muß man den Abend vorher den Sauerteig mit etwas Wasser und Kartoffelteig in Arbeit setzen. Zu dem letztern thut man beim Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Kartoffeln hinzu. Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benetzt die Oberfläche desselben und schiebt es in den Ofen. Zur Bereitung des zum Backen nöthigen Kraftmehls dienet folgende Vorschrift: Man wäscht die Kartoffeln, macht sie auf einem großen Reibeisen zu Brei, verdünnt diesen mit Wasser und schlägt ihn alsdann durch ein feines Sieb. Das durchlaufende Wasser hat das Kraftmehl in sich, welches sich bald zu Boden setzt. Man gießt das röthliche Wasser ab, und dafür so oft frisches auf, bis es ganz klar und ungefärbt abläuft. Das Kraftmehl wird in einem mit Papier belegten Siebe an der Luft oder an einem warmen Ort getrocknet; dasjenige aber, wovon das Kraftmehl ausgeschieden ist, dient zum Viehfutter. Ein Pfund Kartoffeln gibt drei Unzen Kraftmehl, aber zu einem Brei oder Teig gemacht, leiden sie keinen Abgang.

Ebend.

Erfordernisse eines guten Kellers.

Ein guter Keller soll trocken, weder zu warm noch zu feucht seyn, auch keine üble fauliche Luft haben. Er muß deswegen einen trocknen Boden, oder für das Wasser einen Ablauf haben. Die Tiefe muß sich auf 10 Schuh unter der Erde erstrecken. Zu dem Gewölbe werden trokene Steine genommen. Die Kellerlöcher sind besser,

wenn

wenn sie breit, als wenn sie hoch sind. Das gegen Mitternacht setzt man in der Mauer tiefer hinab, als das gegen Mittag; beide müssen mit Fenstern versehen seyn, damit sie sowohl gegen übermäßige Kälte als Hitze bisweilen können verschlossen werden. Die Fugen der Steine kann man mit Pech und Ziegelmehl verkütten. Um ihn immer reinlich zu erhalten, verhütet man, daß nichts darinn verschüttet werde. Im Weinkeller leidet man durchaus kein Obst, Fleisch, Käse, Gartengewächse u. d. gl. Will man ihm eine beständige trockene und reine Luft verschaffen, so maure man inwendig in eine Seitenwand desselben eine Röhre von Backsteinen, 6 Zoll ins Gevierte, vom Boden an durchs Kellergewölbe etwa bis ins Kamin oder hinter eine andere Feuerstätte, oder unter dem Rost im Heerd in ein Aschenloch; diese reinigt nicht allein den Keller, sondern treibt auch zugleich den Rauch vom Feuer fort. Im Keller macht man eine gutpassende Thüre vor die Oefnung, damit man sie verschließen kann, wenn etwa der Keller gar zu trocken werden wollte.

Ebend.

Kurze Erinnerungen wegen der Leibesbewegung.

Jedermann preißet die Bewegung des Leibes als ein Hauptmittel die Gesundheit zu erhalten; aber wenige Leute verstehen die Art und Weise, wie sie vorzunehmen ist. Sie machen sich oft viel Bewegung, ohne den Nutzen davon zu empfinden, welchen sie davon hoften. Der Fehler liegt darinn, daß sie nicht die genaue Verbindung des Leibes mit der Seele dabei in Betrachtung ziehen. Man glaubt, es sey genug, wenn nur die Gliedmaßen des Leibes in Bewegung gesetzet würden. Einige nehmen im

Hause